



Estado do Rio Grande do Sul

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ERECHIM**

Praça da Bandeira, 354

99700-000 Erechim – RS

Fone: 54 3520 7000

**ANEXO I**  
**Produtos a serem adquiridos, Critérios de Avaliação e Preço Médio**

**GÊNEROS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – RECURSO VINCULADO PNAE/FNDE**

Nº Item	Quant/Unid	Código	Descrição	Critérios de Avaliação	Preço Médio
1	300 kg	42416	<b>ABACATE. Denominação botânica: Persa gratissima ou Lauros.</b> A fruta será solicitada para entrega entre o período de março a julho. Peso líquido: kg	<p><b>1 - DESCRIÇÃO:</b> Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo "in natura". <b>2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> o abacate próprio para o consumo deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as seguintes condições: a) serem frescas; b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; h) estarem livres de resíduos de fertilizantes; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. <b>3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	3,76

2	130 Pacotes de 1kg cada	42334	<p><b>AÇÚCAR MASCAVO.</b> Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, não violado e resistente à manipulação e ao transporte. Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.</p>	<p><b>1. DESCRIÇÃO:</b> Açúcar é a sacarose obtida de Saccharum, ou de Beta laba L., por processos industriais adequados. O produto é designado "açúcar", seguido da denominação correspondente às suas características. Ex.: açúcar cristal, açúcar mascavo.</p> <p><b>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO:</b> o açúcar de acordo com a sua característica, deverá: a) conter no mínimo 90,0% de sacarose; b) ser fabricado de suco de cana de açúcar ou de beterraba, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais; c) apresentar na rotulagem nutricional obrigatória as seguintes informações nutricionais de acordo com a declaração simplificada do açúcar mascavo: 1. valor calórico, carboidratos, proteínas, gorduras totais e sódio; d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão atender a legislação sanitária vigente.</p> <p><b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> quando solicitado pelos responsáveis técnicos durante a vigência do contrato: a) informar a procedência do produto; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica por conta do fornecedor.</p>	6,62
---	-------------------------	-------	---	--	------

3	520 kg	42317	<p><b>AIPIM DESCASCADO (mandioca).</b>  <b>Denominação botânica: Manihot esculenta Crantz,</b> de colheita recente, descascado e congelado. Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, não violado e resistente à manipulação e ao transporte. Peso Líquido: 01 kg. Apresentar rótulo com as seguintes informações: a) época de colheita; b) procedência (produtor, registro, localidade); c) data de produção e validade; d) quantidade (peso), e) informações nutricionais de acordo com a ANVISA através de declaração simplificada para mandioca fresca ou congelada. Peso líquido: kg</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. <b>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO:</b> o aipim (mandioca) próprio para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da polpa descascada; h) não poderá ser mandioca capaz de produzir ácido cianídrico que é impróprio para o consumo humano; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. <b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Cozimento, 2. aparência e 3. tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	3,65
---	--------	-------	---	---	------

4	3.900 unidades	40299	<p><b>ALFACE. Denominação botânica:</b>  <b>Lactuca sativa.</b> Variedades: Americana, Crespa, Lisa, Mimosa ou Roxa. Deverá ser entregue fresca, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor. Nota fiscal deverá ser em unidade.</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comuns. <b>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> as verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente. <b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	2,20
---	-------------------	-------	---	--	------

5	400 sachês de 200g	42418	<b>ALHO GRAÚDO BRANCO.</b> <b>Denominação botânica: Allium sativum</b> <b>L.. Bulbo intacto. Sachê de 200g</b>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Legume de bulbo é a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente de leguminosas, utilizadas como alimentos.</p> <p><b>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO:</b> o alho próprio para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) serem colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor, sabor próprio da variedade e espécie; b) estar livre de enfermidades e mofo; c) não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não estar sujo de terra e ter o bulbo com a casca intacta; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa g) não apresentar rachaduras ou cortes anormais; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p><b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	8,11
---	--------------------	-------	--	--	------

6	450 Pacotes de 500g	42339	<p><b>AMENDOIM. Denominação botânica:</b>  <b>Arachis hypogaea L. Espécie vegetal:</b>  <b>Amendoim rasteiro.</b> Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente a manipulação e ao transporte, com rótulo com informação nutricional, procedência, data de envasamento e validade. Validade mínima de 06 (seis meses) a contar da data de entrega na escola requisitante. Peso líquido: 500g. Deverá ser entregue sem a casca da fava. O produto será solicitado nos meses de junho e julho.</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Oleaginosas são plantas vegetais que possuem óleos e gorduras que podem ser extraídos através de processos adequados. <b>2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> O amendoim próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresco; b) ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. d) ser colhido cuidadosamente e não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estejam isentos de umidade externa e anormal, bem como o aroma e o sabor estranhos; h) estar livre de resíduos de fertilizantes; i) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente <b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	5,24
---	---------------------	-------	---	--	------

7	568 pacotes de 05kg cada	40211	<p><b>ARROZ BRANCO DESCASCADO E POLIDO.</b> Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 05Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.</p>	<p><b>1 - DESCRIÇÃO:</b> Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como: trigo, arroz, centeio, aveia. O produto é designado pelo nome do cereal ou do derivado do cereal, seguido de sua classificação. Ex: "arroz extra longo", "arroz inflado". <b>2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> a) Produto: Arroz Branco. Subgrupo: Polido. Classe: Longo Fino. Tipo: T1. Teor de umidade máximo de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos; b) embalagem deverá conter externamente rótulo que indiquem: os dados de identificação e procedência; informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, informação nutricional. c) ser de colheita recente; d) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; e) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; f) estar livre de enfermidades; g) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; h) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; i) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; j) características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente. <b>3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. Consistência e aparência e 3. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	13,53
---	--------------------------	-------	---	--	-------

8	1.900 kg	52172	<p><b>BANANA. Denominação botânica: Musa paradisiaca L. Variedade Prata.</b> Entrega da fruta em cachos firmes, sem frutas soltas e/ou amassadas ou impróprias para o consumo. Devem ser acondicionados em caixas plásticas ou de papelão limpas. Não acondicionar em sacolas para a entrega para não danificar a fruta durante o transporte. Peso líquido: kg</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo “in natura”.</p> <p><b>2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> a banana própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: <b>a)</b> ser fresca e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; <b>b)</b> apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; <b>c)</b> ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; <b>d)</b> a polpa e a casca deverão estar intactas e firmes; <b>e)</b> não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; <b>f)</b> características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p><b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: <b>a)</b> informar a procedência <b>b)</b> realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	4,33
---	----------	-------	--	--	------



9	280 kg	42419	<p><b>BATATA DOCE. Denominação botânica:</b>  <b>Ipomoea batatas (L.) Lam.</b> Espécie vegetal: batata doce amarela. Peso líquido: kg</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> A batata-doce (Ipomoea batatas (L.) Lam.) é uma planta rústica, de ampla adaptação, fácil cultivo, alta tolerância à seca e de baixo custo de produção. Suas raízes são tuberosas e variam de forma, tamanho e coloração, conforme a cultivar e o meio ambiente em que são produzidas. A maior parte das batatas doces comercializadas, apresenta casca (periderme) branca, rosa ou roxa e polpa branca ou creme, embora também sejam comercializadas batatas com casca amarela ou roxa e polpa amarela, salmão ou roxa (como beterrabas). As variedades mais cultivadas no Brasil apresentam-se da seguinte forma: 1) Leucorhiza - Variedades que apresentam tubérculos brancos; 2) Porphyrorhiza - Variedades que apresentam tubérculos vermelhos e 3) Xantorhiza - Variedades que apresentam tubérculos amarelos. <b>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> a batata doce própria para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. <b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	3,28
---	--------	-------	---	--	------

10	280 kg	42421	<p><b>BATATA INGLESA. Denominação botânica: Solanum tuberosum L.</b> Peso líquido: kg</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. Batata inglesa é um tubérculo. <b>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> a batata inglesa própria para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente; i) Classificação: Extra (quando constituída por raízes, tubérculos e rizomas de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor, não sendo permitidas rachaduras, perfurações e cortes). - <b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	4,29
----	--------	-------	---	--	------

11	20.000 litros	40212	<p><b>BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA.</b>  Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). Peso Líquido: 01 litro. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante.</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> entende-se por Bebida Láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base Láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto.</p> <p><b>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> REQUISITOS: Serão avaliados de acordo com o REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE BEBIDA LÁCTEA.</p> <p><b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: <b>a)</b> informar a procedência; <b>b)</b> realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	3,64
----	---------------	-------	--	---	------

12	1.000 kg	42440	<p><b>BETERRABA. Denominação botânica:</b>  <b>Beta vulgaris L. var. conditiva.</b> Peso  Líquido: kg</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. Beterraba própria para o consumo, cuja principal parte comestível é uma raiz tuberosa constituída, internamente, por faixas circulares de tecidos condutores de alimentos alternadas com faixas de tecidos contendo alimento armazenado. Estas são relativamente largas e escuras ou mais coloridas; as de tecidos condutores são mais estreitas e mais claras. <b>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> a beterraba própria para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. <b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	3,26
----	----------	-------	---	---	------

13	1.050 Pacotes de 1kg cada	42346	<p><b>BOLACHA CASEIRA DE MILHO.</b> Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, não violado e resistente à manipulação e ao transporte. Peso Líquido: 01 kg. Apresentar rótulo com as seguintes informações: a) fabricante (produtor, registro, localidade); b) data de produção e validade; c) quantidade (peso), d) informações nutricionais de acordo com a ANVISA através de declaração simplificada para bolacha.</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.</p> <p><b>2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> a) <b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas; <b>b) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:</b> aspecto: massa torrada, com ou sem recheio ou revestimento. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio; <b>c) CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS</b> <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> de acordo com a legislação sanitária vigente; <b>d) CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b> Ausência de sujidade, parasitos e larvas. <b>e) serão avaliados produtos com as seguintes características:</b> <b>COMPOSIÇÃO:</b> Farinha de milho, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), manteiga, ovos, açúcar, leite, fermento em pó químico, sal amoníaco, canela. <b>DIMENSÕES:</b> largura média: 3cm e comprimento médio: 10 cm.</p> <p><b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: <b>a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</b></p>	13,26
----	---------------------------------	-------	--	---	-------

14	550 unidades	52133	<p><b>BRÓCOLIS.</b> Denominação botânica: Brassica oleracea. Deverá ser entregue fresco, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor. Nota fiscal deverá ser em unidade.</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comuns. <b>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> O brócolis é uma hortaliça do tipo inflorescência que pertence à espécie Brassica oleracea, assim como o repolho, a couve-flor, o romanesco, etc., cuja textura delicada e tenra exige cuidado e atenção na sua preparação. Pertence ao grupo Botrytisas. Hortaliças próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente. <b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	3,51
----	-----------------	-------	---	---	------

15	150 kg	42315	<p><b>CAQUI.</b> Denominação botânica: <b>Diospyrus kaki.</b> Espécie cultivar: <b>Caqui Chocolate.</b> A fruta será solicitada para entrega entre o período de abril e maio. Peso líquido: kg</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo “in natura”. <b>2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> o caqui próprio para o consumo deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as seguintes condições: a) serem frescas; b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; h) estarem livres de resíduos de fertilizantes; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. <b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	3,39
----	--------	-------	--	---	------

16	950 Kg	42319	<p><b>CARNE BOVINA DE SEGUNDA (PALETA) PICADA EM CUBOS de 1 x 1 cm.</b> Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitadas de 01, 03 ou 05kg. A nota fiscal deverá especificada em kg e não em pacotes..</p>	<p><b>1- DESCRIÇÃO:</b> Paleta é uma grande peça obtida por seção dos músculos em torno das regiões escapular e braquial, que a separam da grande peça dianteiro sem paleta. <b>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO:</b> o preparo do corte carne bovina também poderá ser Pá que é corte constituído de massas musculares e bases ósseas correspondente obtido da paleta por separação do músculo dianteiro. Deverá ser resfriada, com temperatura de +4°C, com no máximo 15% de gordura e isenta de tecidos inferiores como: ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada A carne deve: a) apresentar aspectos próprios, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem machas esverdeadas; b) estar livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminantes que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; c) estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o rótulo com as seguintes informações: 1. O SIF; 2. procedência e lote; 3.data de fabricação e validade; 4.nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor e, 5. quantidade (peso) além da informação nutricional. d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão a legislação sanitária vigente. <b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> quando solicitado pelos responsáveis técnicos, informar a) análise físico-química, microbiológica e microscópicas por conta do fornecedor. Será realizada visita técnica sempre que necessário para avaliação das condições de armazenamento, manipulação conservação da carne.</p>	15,75
----	--------	-------	--	--	-------



17	1.065 kg	42422	<p><b>CARNE BOVINA DE SEGUNDA (PALETA) PICADA EM CUBOS de 3 x 3 cm.</b> Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitadas de 01, 03 ou 05kg. A nota fiscal deverá especificada em kg e não em pacotes..</p>	<p><b>1- DESCRIÇÃO:</b> Paleta é uma grande peça obtida por seção dos músculos em torno das regiões escapular e braquial, que a separam da grande peça dianteiro sem paleta. <b>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO:</b> o preparo do corte carne bovina também poderá ser Pá que é corte constituído de massas musculares e bases ósseas correspondente obtido da paleta por separação do músculo dianteiro. Deverá ser resfriada, com temperatura de +4°C, com no máximo 15% de gordura e isenta de tecidos inferiores como: ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada A carne deve: a) apresentar aspectos próprios, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem machas esverdeadas; b) estar livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminantes que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; c) estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o rótulo com as seguintes informações: 1. O SIF; 2. procedência e lote; 3.data de fabricação e validade; 4.nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor e, 5. quantidade (peso) além da informação nutricional. d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão a legislação sanitária vigente. <b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> quando solicitado pelos responsáveis técnicos, informar a) análise físico-química, microbiológica e microscópicas por conta do fornecedor. Será realizada visita técnica sempre que necessário para avaliação das condições de armazenamento, manipulação conservação da carne.</p>	16,50
----	----------	-------	--	--	-------

18	2.015 kg	42324	<p><b>CARNE BOVINA MOÍDA DE SEGUNDA MAGRA.</b> Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitadas de 01, 03 ou 05kg. A nota fiscal deverá especificada em kg e não em pacotes.</p>	<p><b>1- DESCRIÇÃO:</b> Entende-se por carne moída o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos seguido de imediato resfriamento e congelada. <b>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO:</b> carne bovina moída tipo acém, ou paleta ou agulha sem osso, resfriada, com temperatura de +4°C, com no máximo 15% de gordura e isenta de tecidos inferiores como: ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada A carne deve: a) apresentar aspectos próprios, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem machas esverdeadas; b) estar livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminantes que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; c) estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o rótulo com as seguintes informações:1. O SIF; 2. procedência e lote; 3.data de fabricação e validade; 4.nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor e, 5. quantidade (peso) além da informação nutricional. d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão a legislação sanitária vigente. <b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> quando solicitado pelos responsáveis técnicos, informar a) análise físico-química, microbiológica e microscópicas por conta do fornecedor. Será realizada visita técnica sempre que necessário para avaliação das condições de armazenamento, manipulação conservação da carne.</p>	14,25
----	----------	-------	--	--	-------

19	1.450 kg	42330	<p><b>CARNE BOVINA DE SEGUNDA MAGRA SEM OSSO, CORTE: MÚSCULO.</b>  Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e ao transporte). Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitadas de 01, 03 ou 05kg. A nota fiscal deverá especificada em kg e não em pacotes.</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Entende-se por músculo do dianteiro o corte constituído das massas musculares que envolve o rádio e ulna, compreendida entre o coração da paleta e o carpo. <b>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO:</b> carne bovina, corte músculo do dianteiro, resfriada, com temperatura de +4°C, com no máximo 15% de gordura e isenta de tecidos inferiores como: ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir de carnes oriundas de gado não inspecionado. A carne deve: a) apresentar aspectos próprios, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem machas esverdeadas; b) estar livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminantes que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; c) estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o rótulo com as seguintes informações: 1. O SIF; 2. procedência e lote; 3. data de fabricação e validade; 4. nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor e, 5. quantidade (peso) além da informação nutricional. d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão a legislação sanitária vigente. <b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> quando solicitado pelo responsável técnico ou gestor, informar a) análise físico-química, microbiológica e microscópicas por conta do fornecedor. Será realizada visita técnica sempre que necessário para avaliação das condições de armazenamento, manipulação e conservação da carne.</p>	14,15
----	----------	-------	--	--	-------

20	1.200 kg	42423	<p><b>CARNE BOVINA DE SEGUNDA (PALETA) PICADA EM TIRAS de 1,5 x 5 cm.</b> Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitadas de 01, 03 ou 05kg. A nota fiscal deverá especificada em kg e não em pacotes..</p>	<p><b>1- DESCRIÇÃO:</b> Paleta é uma grande peça obtida por seção dos músculos em torno das regiões escapular e braquial, que a separam da grande peça dianteiro sem paleta. <b>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO:</b> o preparo do corte carne bovina também poderá ser Pá que é corte constituído de massas musculares e bases ósseas correspondente obtido da paleta por separação do músculo dianteiro. Deverá ser resfriada, com temperatura de +4°C, com no máximo 15% de gordura e isenta de tecidos inferiores como: ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada A carne deve: a) apresentar aspectos próprios, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem machas esverdeadas; b) estar livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminantes que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; c) estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o rótulo com as seguintes informações: 1. O SIF; 2. procedência e lote; 3.data de fabricação e validade; 4.nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor e, 5. quantidade (peso) além da informação nutricional. d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão a legislação sanitária vigente. <b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> quando solicitado pelos responsáveis técnicos, informar a) análise físico-química, microbiológica e microscópicas por conta do fornecedor. Será realizada visita técnica sempre que necessário para avaliação das condições de armazenamento, manipulação conservação da carne.</p>	14,67
----	----------	-------	--	--	-------

21	700 kg	52178	<p><b>CARNE DE FRANGO CAIPIRA INTEIRO SEM VÍCERAS E PESCOÇO, ENTREGUE CORTADO EM: COXA E SOBRE COXA, PEITO, DORSO E ASA CONGELADOS.</b> Embalagem: as partes solicitadas do frango deverão ser acondicionadas em embalagem destinada para esta finalidade com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte). O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitada pesada em kg e a percentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% do peso total. A nota fiscal deverá especificada em kg e não em pacotes.</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Carne de frango caipira congelado, manipulada em condições higiênico-sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. <b>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> a) deve ser congelada e transportada à temperatura de – 18°C ou inferior; b) a percentagem de água ou gelo não deve ultrapassar 10% do peso; c) deverá ter aspecto, cheiro e sabor próprios; d) estar com ausência de sujidades, parasitas, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; e) deverá ser identificado com rótulo contendo registro do produto de acordo com a legislação vigente (SIF). Deve constar na embalagem quando entregue na quantidade solicitada: a data de fabricação e validade, procedência, informação nutricional. <b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	13,32
----	--------	-------	---	---	-------

22	850 kg	42460	<p><b>CARNE SUÍNA - CORTE SOBREPALETA DESOSSADA PICADA EM CUBINHOS E CONGELADA.</b>  <b>Cubinhos de 1 x 1 cm.</b> Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). Peso Líquido: kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional. O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitadas de 01, 03 ou 05kg. A nota fiscal deverá especificada em kg e não em pacotes.</p>	<p><b>1 - DESCRIÇÃO:</b> Carne suína. Carne proveniente de mamífero não ruminante pertencente a família Suidae (porco doméstico: Sus domesticus). <b>2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> Características: a) corte: sobre paleta suína desossada; b) cor uniforme, entre rosada e avermelhada, possuindo uma pequena camada de gordura branca; c) Não serão aceitas: 1. carne DFD (carne com pH24 superior a 6,2); 2. carne PSE (rápida queda do pH - inferior a 5,8) e 3. carne suína com cisticercos; d) Processamento da carne deve ser em ambiente climatizado (10-15°C) e) Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. <b>3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	13,19
23	1.010 kg	46640	<p><b>CARNE SUÍNA - CORTE SOBREPALETA DESOSSADA PICADA EM CUBINHOS E CONGELADA.</b>  <b>Cubinhos de 3 x 3 cm.</b> Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). Peso Líquido: kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional. O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitadas de 01, 03 ou 05kg. A nota fiscal deverá especificada em kg e não em pacotes.</p>	<p><b>1 - DESCRIÇÃO:</b> Carne suína. Carne proveniente de mamífero não ruminante pertencente a família Suidae (porco doméstico: Sus domesticus). <b>2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> Características: a) corte: sobrepaleta suína desossada; b) cor uniforme, entre rosada e avermelhada, possuindo uma pequena camada de gordura branca; c) Não serão aceitas: 1. carne DFD (carne com pH24 superior a 6,2); 2. carne PSE (rápida queda do pH - inferior a 5,8) e 3. carne suína com cisticercos; d) Processamento da carne deve ser em ambiente climatizado (10-15°C) e) Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. <b>3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	13,19

24	1.850 Kg	46620	<p><b>CARNE SUÍNA – CORTE SOBREPALETA DESOSSADA MOÍDA E CONGELADA</b> . Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). Peso Líquido: kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional. O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitadas de 01, 03 ou 05kg. A nota fiscal deverá especificada em kg e não em pacotes.</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Carne suína. Carne proveniente de mamífero não ruminante pertencente a família Suidae (porco doméstico: Sus domesticus). <b>2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> Características: a) corte: sobre paleta suína desossado; b) cor uniforme, entre rosada e avermelhada, possuindo uma pequena camada de gordura branca; c) Não serão aceitas: 1. carne DFD (carne com pH24 superior a 6,2); 2. carne PSE (rápida queda do pH - inferior a 5,8) e 3. carne suína com cisticercos; d) Processamento da carne deve ser em ambiente climatizado (10-15°C) e) Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. <b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	13,12
25	600 Kg	46639	<p><b>CARNE SUÍNA – CORTE SOBREPALETA DESOSSADA E CONGELADA. Corte: peça inteira para preparo em forno ou panela.</b> Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). Peso Líquido: kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional. O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitadas de 01, 03 ou 05kg. A nota fiscal deverá especificada em kg e não em pacotes.</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Carne suína. Carne proveniente de mamífero não ruminante pertencente a família Suidae (porco doméstico: Sus domesticus). <b>2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> Características: a) corte: sobre paleta suína desossado; b) cor uniforme, entre rosada e avermelhada, possuindo uma pequena camada de gordura branca; c) Não serão aceitas: 1. carne DFD (carne com pH24 superior a 6,2); 2. carne PSE (rápida queda do pH - inferior a 5,8) e 3. carne suína com cisticercos; d) Processamento da carne deve ser em ambiente climatizado (10-15°C) e) Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. <b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	13,52

26	1.200 Kg	46633	<p><b>CARNE SUÍNA – CORTE SOBREPALETA DESOSSADA PICADA EM TIRAS E CONGELADA.</b> Tiras de 1,5 x 5 cm. Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). Peso Líquido: kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional. O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitadas de 01, 03 ou 05kg. A nota fiscal deverá especificada em kg e não em pacotes.</p>	<p><u>1 – DESCRIÇÃO:</u> Carne suína. Carne proveniente de mamífero não ruminante pertencente a família Suidae (porco doméstico: Sus domesticus). <u>2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</u> Características: a) corte: sobre paleta suína desossado; b) cor uniforme, entre rosada e avermelhada, possuindo uma pequena camada de gordura branca; c) Não serão aceitas: 1. carne DFD (carne com pH24 superior a 6,2); 2. carne PSE (rápida queda do pH - inferior a 5,8) e 3. carne suína com cisticercos; d) Processamento da carne deve ser em ambiente climatizado (10-15°C) e) Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. <u>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</u> Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	13,52
----	----------	-------	--	--	-------



27	550 Kg	40303	<p><b>CEBOLA GRAÚDA BRANCA.</b>  Denominação botânica: Allium cepa L..  Bulbo intacto. Peso líquido: kg</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Legume de bulbo é a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente de leguminosas, utilizadas como alimentos. <b>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO:</b> a cebola própria para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) serem colhidas ao atingirem grau normal de evolução do tamanho apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor, sabor próprio da variedade e espécie; b) estar livre de enfermidades e mofo; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não estar suja de terra e ter o bulbo com a casca intacta; e) estar isenta de umidade extra e anormal, odor, mofo e sabor estranhos; f) não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa g) não apresentar rachaduras ou cortes anormais; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. <b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	3,71
----	--------	-------	---	---	------

28	430 Kg	40306	<b>CHUCHU.</b> Denominação Botânica: Sechium edule, Schawrtz. Peso líquido: kg	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizados como alimentos. O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns, EX: "berinjela", "chuchu", "abobrinha".</p> <p><b>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> o chuchu é suculento com forma alongada, cor branco creme, verde-claro ou verde-escuro, liso ou enrugado, com ou sem espinhos. O chuchu próprio para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p><b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	3,29
----	--------	-------	---	--	------

29	600 un	52135	<p><b>COUVE-FLOR. Denominação botânica: Brassica oleracea L.</b> Deverá ser entregue fresca, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor.</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comuns. <b>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> A couve-flor é uma hortaliça do tipo inflorescência que pertence à espécie Brassica oleracea, assim como o repolho, os brócolos, o romanesco, etc., cuja textura delicada e tenra exige cuidado e atenção na sua preparação. Pertence ao grupo Botrytis. As couves-flor próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente. <b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	4,39
----	--------	-------	--	---	------

30	350 maços	42448	<p><b>COUVE-FOLHA. Denominação botânica: Brassica oleracea L.</b> Deverá ser entregue fresca, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor.</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comuns. <b>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> as verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente. <b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	3,22
----	-----------	-------	---	--	------

31	250 baldes de 2kg cada	42388	<p><b>DOCE DE FRUTAS CASEIRO.</b> Embalagem: balde plástico. Peso Líquido: 2kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional. Sabores: uva e goiaba.</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> doce de fruta é o produto obtido pela cocção, de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água sem a adição de corantes ou conservantes.</p> <p><b>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> O doce de fruta deve ser preparado de frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos, de animais ou vegetais, e de fermentação. Poderá ser adicionado de glicose ou açúcar invertido. Não deve conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas em Norma Técnica vigente. Deve estar isento de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. Não pode ser colorido e nem aromatizado artificialmente. É tolerada a adição de acidulantes e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta.</p> <p>Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p><b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: <b>a)</b> informar a procedência <b>b)</b> realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	16,39
----	------------------------	-------	--	---	-------

32	230 baldes de 2 Kg cada	40220	<p><b>DOCE DE LEITE.</b> Embalagem: balde plástico com tampa plástica. Peso Líquido: 02kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> doce de leite é o produto resultante da cocção do leite com açúcar podendo ser adicionado de outras substâncias alimentícias permitidas, até concentração conveniente e parcial caramelização.</p> <p><b>2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> Características <b>a) GERAIS:</b> O doce de leite deve ser fabricado com matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deve apresentar-se normal e fresco. No preparo do produto, o leite deve entrar na proporção mínima de três partes de leite para uma de açúcar. Não pode conter substâncias estranhas à sua composição normal, além das previstas em Norma Técnica específica. Apesar de ser permitido adicionar ao doce de leite: cacau, amendoim, coco, castanha-do-pará e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, só serão aceitos produtos fabricados com os seguinte ingredientes: leite, açúcar, glicose e bicarbonato de sódio e sem glúten Como coadjuvante da tecnologia de fabricação é tolerado o emprego de amido na dosagem máxima de 2%, mas como descrito anteriormente, não será aceito produto que não fabricados a partir dos ingredientes descrito.. É tolerada a adição de aromatizantes naturais. É proibido adicionar ao doce de leite gorduras estranhas, geleificantes ou outras substâncias, embora inócuas exceto o bicarbonato de sódio em quantidade estritamente necessária para a redução parcial da acidez do leite. Deverá ter a ausência de sujidades, parasitos e larvas; <b>b) ORGANOLÉTICAS:</b> o aspecto deve ser próprio, a coloração amarelada ou amarelo pardacenta; o cheiro deve ser próprio e o sabor doce; <b>c) FÍSICAS E QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS e MICROSCÓPICAS</b> deverão estar de acordo com a vigilância sanitária vigente; <b>d) Informação Nutricional:</b> o doce de leite deverá fornecer cerca de 70Kcal por porção de 20g. Cerca de: 12g de carboidratos; 02g de proteínas; 1,3g de gorduras totais; 01g de gorduras saturadas ; 50 mg de cálcio, 0,3 mg de ferro, 60 mg de sódio. Colesterol não significativo e zero de fibra alimentar.</p> <p><b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: <b>a)</b> informar a procedência <b>b)</b> realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.</p>	20,24
----	-------------------------	-------	--	---	-------

33	850 Pacotes de 01kg cada	42464	<p><b>FARINHA DE MILHO MÉDIA.</b> Embalagem: Saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade e procedência, informação nutricional.</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Farinha de milho - produto obtido pela torração do grão de milho (Zea mays, L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. <b>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> a) ser fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matérias terrosas e de parasitos. Os grãos de milho não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos; b) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. <b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. Consistência; 3. Aparência e 4. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	2,75
----	--------------------------------	-------	---	---	------

34	130 pacotes de 05kg cada	40309	<p><b>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL</b> Enriquecida com Ferro e ácido fólico. Embalagem: empacotada em saco de papel próprio, novo, limpo, atóxico e que protejam o produto de dano interno ou externo e que não transmitam odores e sabores estranhos ao produto. Peso Líquido: 5kg. Validade: 06 (seis) meses a partir da data de entrega</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Farinha de trigo: produto elaborado com grãos de trigo (<i>Triticum aestivum</i> L.) ou outras espécies de trigo do gênero <i>Triticum</i>, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos. <b>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO:</b> a farinha de trigo própria para o consumo deverá: a) ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Estar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto; b) não deve apresentar características macroscópicas, microbiológica e microscópicas e substâncias nocivas à saúde acima dos limites estabelecidos por legislação específica vigente; c) a rotulagem deve ter as seguintes informações: denominação de venda do produto, razão social do embalador, lote, data de fabricação e validade; d) a rotulagem deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando as informações corretas, claras, precisas, cumprindo com as exigências previstas em legislação específica vigente; e) deve ser enriquecida com ferro e ácido fólico conforme norma técnica vigente <b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica</p>	12,90
----	--------------------------------	-------	---	--	-------



35	830 Pacotes de 1kg cada	42466	<p><b>FEIJÃO CARIOCA TIPO I.</b>  Denominação botânica: Phaseolus vulgaris L.  Embalagem: Saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte  Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante, informação nutricional.</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizados como alimentos. O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns. Ex: "feijão preto", "ervilha", "grão de bico". <b>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> a) Feijão carioca, Tipo 1, Classe carioquinha, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade, máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; b) acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo; c) a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. <b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. Consistência; 3. Aparência e 4. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	6,70
----	-------------------------	-------	---	---	------

36	235 Pacotes de 1kg cada	40221	<p><b>FEIJÃO PRETO TIPO I.</b> Denominação botânica: <i>Phaseolus vulgaris</i> L. Embalagem: Saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante, informação nutricional.</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizados como alimentos. O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns. Ex: "feijão preto", "ervilha", "grão de bico".</p> <p><b>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> a) Feijão preto, Tipo 1, Classe preto, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade, máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; b) acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo; c) a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p><b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. Consistência; 3. Aparência e 4. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	5,29
----	-------------------------	-------	--	---	------

37	1.100 kg	46553	<p><b>LARANJA.</b> Denominação botânica: Citrus sinensis (L.) Osbec Variedade: Bahia. Entrega da fruta firme, sem frutas machucadas e/ou amassadas ou impróprias para o consumo. Devem ser acondicionados em caixas plásticas ou de papelão limpas. Não acondicionar em sacolas para a entrega para não danificar a fruta durante o transporte. Peso líquido: kg</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo “in natura”. <b>2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> a laranja própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresca e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente. <b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	3,40
----	----------	-------	--	---	------

38	500 kg	46552	<p><b>LARANJA.</b> Denominação botânica: Citrus sinensis (L.) Osbec Variedade: Do Céu. Entrega da fruta firme, sem frutas machucadas e/ou amassadas ou impróprias para o consumo. Devem ser acondicionados em caixas plásticas ou de papelão limpas. Não acondicionar em sacolas para a entrega para não danificar a fruta durante o transporte. Peso líquido: kg</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo "in natura". <b>2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> a laranja própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresca e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p><b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	3,59
----	--------	-------	---	--	------

39	1.200 kg	40222	<p><b>LARANJA.</b> Denominação botânica: Citrus sinensis (L.) Osbec Variedade: Valência. Entrega da fruta firme, sem frutas machucadas e/ou amassadas ou impróprias para o consumo. Devem ser acondicionados em caixas plásticas ou de papelão limpas. Não acondicionar em sacolas para a entrega para não danificar a fruta durante o transporte. Peso líquido: kg</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo “in natura”. <b>2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> a laranja própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresca e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente. <b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	1,74
----	----------	-------	---	---	------

40	1.900 litros	40224	<p><b>LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL.</b>  Embalagem: Saco plástico atóxico, limpo e não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Peso Líquido: 1Lt. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Leite Pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir do Leite Cru Refrigerado na propriedade rural, que apresente as especificações de produção, de coleta e de qualidade dessa matéria-prima contidas em Regulamento Técnico próprio e que tenha sido transportado a granel até o estabelecimento processador.</p> <p><b>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> deve ser classificado quanto ao teor de gordura como integral, padronizado a 3% m/m (três por cento massa/massa), semidesnatado ou desnatado, e, quando destinado ao consumo humano direto na forma fluida, submetido a tratamento térmico na faixa de temperatura de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) durante 15 a 20s (quinze a vinte segundos), em equipamento de pasteurização a placas, dotado de painel de controle com termo-registrador e termo-regulador automáticos, válvula automática de desvio de fluxo, termômetros e torneiras de prova, seguindo-se resfriamento imediato em aparelhagem a placas até temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius) e envase em circuito fechado no menor prazo possível, sob condições que minimizem contaminações.</p> <p><b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: <b>a)</b> informar a procedência; <b>b)</b> realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	2,59
----	--------------	-------	---	--	------

41	120 Pacotes de 1kg cada	40223	<p><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO.</b> Embalagem: o produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em embalagem atóxica, resistente à manipulação e ao transporte). Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Entende-se por Leite em Pó o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.</p> <p><b>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO:</b> O leite em pó para consumo direto, devem atender às seguintes especificações: <b>a)</b> ser fabricado com matéria prima que satisfaça às exigências do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico; <b>b)</b> considera-se fase de fabricação do leite em pó para consumo humano direto: a seleção do leite, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, pré-aquecimento, pré-concentração, homogeneização, secagem por atomização e embalagem. Quando necessário, será permitida a adição de estabilizador de caseína e, ainda, da lecitina, para elaboração de leite instantâneo; <b>c)</b> apresentar características normais ao produto e atender aos padrões físico-químicos e microbiológicos estabelecidos em Normas Técnicas específicas; <b>d)</b> apresentar composição tal que o produto reconstituído, conforme indicação na rotulagem, satisfaça ao padrão do leite de consumo a que corresponder; <b>e)</b> não revelar presença de conservadores e nem de antioxidantes; <b>f)</b> ser acondicionado de maneira a ficar ao abrigo do ar e de qualquer causa de deterioração, exigindo-se tratamento por gás inerte aprovado pelo D.I.P.O.A. quando se trate de leite em pó integral, padronizado, magro e semidesnatado; <b>g)</b> quanto ao teor de gordura, deve apresentar no mínimo 26%, conforme a classificação do D.I.P.O.A.; <b>h)</b> Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p><b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: <b>a)</b> informar a procedência <b>b)</b> realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	23,83
----	-------------------------	-------	--	--	-------

42	460 kg	44815	<p><b>LIMÃO TAITI.</b> Denominação botânica: Citrus aurantifolia (Christm.) Swingle. Espécie cultivares Taiti. Peso Líquido: kg</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo “in natura”. <b>2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> o limão próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresco e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhido e transportado cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente. <b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	5,62
----	--------	-------	---	---	------



43	1.915 kg	42424	<p><b>LINGUIÇA TIPO TOSCANA produzida a partir de Regulamento Técnico de Qualidade para Linguiças Vigente.</b> Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). Apresentar rótulo com as seguintes informações: a) procedência (produtor, registro, localidade); b) data de produção e validade; c) quantidade (peso), e) informações nutricionais de acordo com Norma Técnica vigente. Peso Líquido: 01kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade. O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitadas de 01, 03 ou 05kg. A nota fiscal deverá especificada em kg e não em pacotes. Poderá ser solicitado somente a massa de linguiça se o envoltório em embalagem solicitadas de 01, 03 ou 05kg. A nota fiscal deverá especificada em kg e não em pacotes.</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Entende-se por Linguiça o produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado. <b>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> Linguiça Toscana: É o produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes. <b>COMPOSIÇÃO:</b> a) Ingredientes Obrigatórios: Carne das diferentes espécies de animais de açougue e sal; b) Ingredientes Opcionais Gordura, Água, Proteína vegetal e/ou animal, Açúcares, Plasma, Aditivos intencionais, Aromas, especiarias e condimentos. c) Acondicionamento: Envoltórios naturais ou Envoltórios artificiais ou Embalagens plásticas ou similares. d) Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores ao limites estabelecido pelo Regulamento Vigente; e) HIGIENE: As práticas de higiene para a elaboração do produto recomenda-se estar de acordo com o estabelecido no "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Cárnicos Elaborados". f) Toda a carne usada na elaboração de Linguiças, deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA. g) Após ter sido inspecionado a carne para Linguiças, não deverá ficar exposta à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano. h) Critérios Macroscópicos/ Microscópicos: O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza; i) Critérios Microbiológicos: O produto deve obedecer à legislação específica em vigor. <b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.</p>	14,94
----	----------	-------	---	--	-------

44	160 maços	52185	<p><b>LOURO.</b> Denominação botânica: Rosmarinus officinalis e Laurus nobilis L. Devem ser entregues frescos em ramo para ser usado como condimento. Peso Líquido: maço contendo ramos de alecrim e louro com peso entre de 120 a 130 gramas.</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Entende-se por "condimento" o produto contendo substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com o fim de temperar alimentos, dando-lhe melhor aroma e sabor. Louro é a folha do Laurus nobilis, L. O produto é designado "louro" e, quando moído, por "louro em pó" ou "moído".</p> <p><b>2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO</b> as folhas em ramos a serem entregues a partir de plantas ou ervas aromáticas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: a) serem frescas; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e de mofo; g) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p><b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Caso seja necessário, os responsáveis técnicos solicitarão: a) maiores informações quanto à procedência, cultivo, colheita, armazenamento e transporte; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	4,38
----	-----------	-------	--	--	------

45	1.100 kg	52192	<p><b>MAÇÃ.</b> Denominação botânica: Malus domestica Borkh. Espécie cultivares: Eva. Peso líquido: kg</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo "in natura".  <b>2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> a maçã própria para o consumo deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as seguintes condições: a) serem frescas; b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; h) estarem livres de resíduos de fertilizantes; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.  <b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	6,68
----	----------	-------	--	--	------

46	3.400 kg	42417	<p><b>MELANCIA.</b> Denominação botânica: <b>Citrus vulgaris.</b> A fruta será solicitada para entrega entre o período de março e abril. Peso líquido: kg</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo “in natura”. <b>2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> a melancia própria para o consumo deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazerem as seguintes condições: a) serem frescas; b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; h) estarem livres de resíduos de fertilizantes; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. <b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	2,57
47	350 pacotes de 01 kg cada	52193	<p><b>MILHO FRESCO DEBULHADO CONGELADO.</b> Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, não violado e resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Informações no rótulo do número do lote, data de validade e quantidade do produto.</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como: trigo, arroz, milho, aveia.</p> <p><b>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> isento de sujidades e materiais estranhos. Características físicas e químicas características microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente; A embalagem deverá conter externamente: <b>a)</b> os dados de identificação e procedência; <b>b)</b> informação nutricional.</p> <p><b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. aparência e , 3. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: <b>a)</b> informar a procedência <b>b)</b> realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	10,07

48	350 pacotes de 01 kg cada	52194	<p><b>MILHO FRESCO EM ESPIGA SEM CASCA.</b> Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, não violado e resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Informações no rótulo do número do lote, data de validade e quantidade do produto.</p>	<p><b>1 - DESCRIÇÃO:</b> Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como: trigo, arroz, milho, aveia.</p> <p><b>2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> isento de sujidades e materiais estranhos. Características físicas e químicas características microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente; A embalagem deverá conter externamente: <b>a)</b> os dados de identificação e procedência; <b>b)</b> informação nutricional.</p> <p><b>3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. aparência e , 3. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: <b>a)</b> informar a procedência <b>b)</b> realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	5,64
49	250 pacotes de 500g cada	42404	<p><b>MILHO DE PIPOCA.</b> Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, não violado e resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Informações no rótulo do número do lote, data de validade e quantidade do produto.</p>	<p><b>1 - DESCRIÇÃO:</b> Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como: trigo, arroz, milho, aveia.</p> <p><b>2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> Teor de umidade máximo de 15%, isenta de sujidades e materiais estranhos. Características físicas e químicas características microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente; A embalagem deverá conter externamente: <b>a)</b> os dados de identificação e procedência; <b>b)</b> informação nutricional em porção de 25g: valor calórico: 78 calorias, carboidratos: 17g, proteínas: 2,7g, gorduras totais, saturadas e trans: 0, fibra alimentar: 3g, ferro: 63mg. Sódio: 18mg.</p> <p><b>3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. aparência e , 3. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: <b>a)</b> informar a procedência <b>b)</b> realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	3,03

50	700 kg	42452	<p><b>MORANGA (abóbora).</b> Denominação botânica: Cucurbita pepo L. var. styriaca Greb . Variedade: abóbora japonesa ou Kabotιά (fruto com gomos, como a moranga, mas de casca verde-escura). Peso líquido: kg</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizados como alimentos. O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns, EX: "berinjela", "chuchu", "abobrinha". <b>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> Existem vários formatos, tamanhos e cores de frutos de abóbora, todos com a casca bem grossa e dura. As abóboras mais facilmente encontradas são a abóbora seca (frutos grandes de até 15kg), o tipo Baianinha (frutos pequenos de pescoço e casca rajada) e a abóbora japonesa ou Kabotιά (fruto com gomos, como a moranga, mas de casca verde-escura). A moranga (abóbora) própria para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. <b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Os frutos devem apresentar-se com a casca sem brilho. Casca com brilho indica que estes foram colhidos muito novos, não amadurecerão totalmente e são de menor qualidade quando comparados aos frutos totalmente maduros. Prefira frutos sem machucados e ferimentos e sem sinais de mofo ou podridão. Manuseio dos frutos com cuidado. Apesar de parecerem resistentes ao manuseio, os frutos apodrecem mais rapidamente a partir dos pontos onde foram machucados, mesmo que não sejam aparentes. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	2,70
----	--------	-------	---	---	------

51	1.590 dúzias	42335	<p><b>OVOS DE GALINHA VERMELHO OU BRANCO TIPO GRANDE.</b> Embalagem caixa ou cartela de papelão própria para o armazenamento.</p>	<p><b><u>1 – DESCRIÇÃO:</u></b> pela designação “ovo” entende-se o ovo de galinha em casca, sendo os demais acompanhados da indicação da espécie que procedem. <b><u>2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</u></b> a) Classificação do estabelecimento de procedência: Granja Avícola com inspeção oficial devendo atender as exigências do Regulamento Técnico específico b) Peso unitário mínimo de 50g e máximo de 55g. Peso da dúzia de 660g; c) Tamanho: uniforme e cor vermelha; d) não deverá apresentar manchas ou sujidades. Será realizada verificação das condições da embalagem, tendo em vista sua limpeza, mal cheiro por ovos anteriormente quebrados ou qualquer outra causa; e) Apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característicos; f) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. <b><u>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</u></b> Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica e ovoscopia.</p>	5,72
----	--------------	-------	---	--	------

52	18.200 unidades de 30g cada	52202	<p><b>PÃO DE LEITE TIPO CACHORRO QUENTE. UNIDADE DE 30g.</b> Embalagem: acondicionado em plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Os pães após acondicionados na embalagem (com o máximo de 100 unidades por embalagem) deverá ser acondicionado em contentores plásticos específicos para o transporte de pão tipo Cachorro Quente. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem: fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional.</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto é designado por "pão", "pão comum" ou "pão de trigo" quando se tratar do produto comum ou "pão" seguido da substância o tipo que o caracterize. Ex.: "pão de leite", "pão de centeio", "pão francês".</p> <p><b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Características: <b>a)</b> o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; <b>b)</b> será rejeitado o pão queimado ou mal cozido; <b>c)</b> ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite em pó. Com glúten. <b>d)</b> Características Organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. <b>e)</b> Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p><b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: <b>a)</b> informar a procedência; <b>b)</b> realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	0,53
----	-----------------------------	-------	--	---	------



53	40.000 unidades de 50g cada	40227	<p><b>PÃO DE LEITE TIPO CACHORRO QUENTE. UNIDADE DE 50g.</b> Embalagem: acondicionado em plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Os pães após acondicionados na embalagem (com o máximo de 100 unidades por embalagem) deverá ser acondicionado em contentores plásticos específicos para o transporte de pão tipo Cachorro Quente. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem: fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional.</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto é designado por "pão", "pão comum" ou "pão de trigo" quando se tratar do produto comum ou "pão" seguido da substância o tipo que o caracterize. Ex.: "pão de leite", "pão de centeio", "pão francês".</p> <p><b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Características: <b>a)</b> o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; <b>b)</b> será rejeitado o pão queimado ou mal cozido; <b>c)</b> ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite em pó. Com glúten. <b>d)</b> Características Organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. <b>e)</b> Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p><b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: <b>a)</b> informar a procedência; <b>b)</b> realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	0,70
----	-----------------------------	-------	--	---	------

54	130 unidades de 400g	46547	<p><b>PÃO DE FORMA INTEGRAL CASEIRO OU PARA SANDUÍCHE INTEGRAL CASEIRO FATIADO.</b> Embalagem:deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante.</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto é designado por "pão", "pão comum" ou "pão de trigo" quando se tratar do produto comum ou "pão" seguido da substância o tipo que o caracterize. Ex.: "pão de leite", "pão de centeio", "pão francês".</p> <p><b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Pão de forma INTEGRAL ou para sanduíche INTEGRAL é o produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordura, resultando em pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Características: <b>a)</b> o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; <b>b)</b> será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, mal acondicionado, mofado, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada; <b>c)</b> ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite em pó. Com glúten. <b>d)</b> Características Organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. e) Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p><b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: <b>a)</b> informar a procedência; <b>b)</b> realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	6,39
----	----------------------------	-------	---	---	------

55	550 Kg	42476	<p><b>PEPINO.</b> Denominação botânica: Cucumis sativus L. Peso líquido: kg</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Fruto é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo “in natura”. <b>2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> O pepino próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresco; b) ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) ser colhido cuidadosamente e não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa e anormal, bem como o aroma e o sabor estranhos; h) estar livre de resíduos de fertilizantes; i) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente <b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	3,38
----	--------	-------	---	---	------

56	210 Kg	42323	<p><b>PIMENTÃO VERDE.</b> Denominação botânica: Capsicum annuum. Peso líquido: kg</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Fruto é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo “in natura”. <b>2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> O pimentão próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresco; b) ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) ser colhido cuidadosamente e não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa e anormal, bem como o aroma e o sabor estranhos; h) estar livre de resíduos de fertilizantes; i) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente <b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	8,27
----	--------	-------	---	---	------

57	360 Pacotes de 01kg cada	52168	<p><b>PINHÃO. Denominação botânica:</b>  <b>Araucária angustifolia.</b> Embalagem: Deverá ser acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio  Peso Líquido: 01 kg</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Pinhão é a designação genérica da semente de várias espécies de pinaceae e araucariaceae, plantas gimnospermas, isto é, cuja semente não se encerra num fruto. O pinhão se forma dentro de uma pinha, fechada, que com o tempo vai-se abrindo até liberar o pinhão. Nas pináceas (a exemplo do Pinus elliottii), as sementes são dotadas de uma película, como uma espécie de asa, que se descola da pinha madura e possibilita que as sementes sejam espalhadas pelo vento, iniciando-se assim o processo de crescimento de um novo pinheiro.</p> <p><b>2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> O pinhão próprio para o consumo deve ser de colheita recente, de espécimens vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. <b>CARACTERÍSTICAS:</b> a) organolépticas: aspecto da semente: ovalada seca. Cor: marrom alaranjada Cheiro: próprio. Sabor: próprio. b) Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p><b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	9,58
58	680 kg	46631	<p><b>QUEIJO TIPO PRATO FATIADO.</b> Peso Líquido: 01Kg. Embalagem: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem: fabricante, as data de fabricação e validade, informação nutricional. O produto deverá ser entregue embalado em embalagem de 500 gramas com a quantidade de 25 fatias de 20g cada. O produto será pago em kg e não em pacote de 500g.</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> queijo prato se entende o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulante apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas. <b>2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> é um queijo gordo, de média umidade, de acordo com a classificação estabelecida no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos. Serão avaliados produtos com as seguintes características: a) <b>COMPOSIÇÃO:</b> leite pasteurizado, fermento láctico, coalho, sal, cloreto de cálcio. Não contém glúten; <b>INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:</b> fornecer 100 Kcal na porção de 30g; Carboidratos 0g; proteínas 7g; gorduras totais 8g; gorduras saturadas 5g; gorduras trans 0g; fibra alimentar 0g; cálcio 300mg; sódio 160mg. <b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	24,65

59	1.200 maços	40232	<p><b>TEMPERO VERDE.</b> Maço composto de Salsa (<i>Petroselinum crispum</i>) e Cebolinha (<i>Alium psifulosum</i>).</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comuns.</p> <p><b>2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> a salsa e o alecrim próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, satisfazendo as seguintes condições: <b>a)</b> ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; <b>b)</b> apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; <b>c)</b> estar livre de enfermidades e insetos; <b>d)</b> não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; <b>e)</b> estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; <b>f)</b> estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo; <b>g)</b> estar livre de resíduos fertilizantes; <b>h)</b> características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente.</p> <p><b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: <b>a)</b> informar a procedência <b>b)</b> realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	2,76
----	-------------	-------	--	---	------

60	950 Kg	40324	<p><b>TOMATE.</b> Denominação botânica: Lycopersicon esculentum Mill. Variedade Paulista e Italiano. Peso líquido: kg</p>	<p><b>1 – DESCRIÇÃO:</b> Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo "in natura". <b>2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> O tomate próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresco; b) ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) ser colhido cuidadosamente e não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa e anormal, bem como o aroma e o sabor estranhos; h) estar livre de resíduos de fertilizantes; i) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente <b>3 – AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	6,25
----	--------	-------	---	---	------